ANNA TURA

# COLES DE BRUSELAS BIPACK

## DESCRIPCIÓN

Las innovadoras bandejas de dos compartimentos ofrecen el producto manteniendo inalteradas las características de las verduras frescas cocidas al natural, con el mismo gramaje de 300 g. El envase, simplemente dividido en dos partes, permite consumir solo una, guardando la otra cómodamente en el frigorífico.






## VENTAJAS DE LA LÍNEA:

*Annatura Bipack resulta un envase aún más práctico, y constituye una ayuda adicional a la preparación y al consumo de alimentos sanos y buenos.*
*Además, al poder optar por comer el producto en varias veces, se sostiene la idea de un empleo consciente de los alimentos y no masivo, que evite los derroches.*

COLES DE BRUSELAS
AL NATURAL
150 g + 150 g

8 054934 421105

IFS Food

Producido por: ANNATURA srl
Fábrica Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Roma

# Ficha Técnica /
# Coles de Bruselas

| Valores nutricionales por 100 g coles de Bruselas (frescas) | |
|---|---|
| ENERGÍA (calorías) | 47 kcal<br>197 kJoule |
| Parte comestible | 76% |
| Agua | 85,7 g |
| Hidratos de carbono | 4,2 g |
| Grasas | 0,5 g |
| Proteínas | 2,9 g |
| Fibras | 5 g |

| Valores nutricionales por 100 g de coles de Bruselas (congeladas) | |
|---|---|
| ENERGÍA (calorías) | 47 kcal<br>197 kJoule |
| Parte comestible | 100% |
| Agua | 92 g |
| Hidratos de carbono | 5,4 g |
| Grasas | 0,7 g |
| Proteínas | 2,8 g |
| Fibras | 4 g |

Elaboración efectuada a partir de datos de composición nutritiva de los alimentos procedentes de:

CREA
Centro de investigación Alimentos y Nutrición

Página web:
https://www.crea.gov.it/alimenti-e-nutrizione

Página web:
https://www.alimentinutrizione.it

| | |
|---|---|
| INGREDIENTES | Coles de Bruselas al natural en MAP: Coles de Bruselas frescas (o congeladas) sin aromas, aditivos ni conservantes añadidos. |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | Color: verde rayado. Olor: característico. Consistencia: yema entera.<br>Palatabilidad: comparable al producto fresco. |
| VIDA ÚTIL | Coles de Bruselas al natural en MAP: producto comestible hasta 30 días. |
| PROCESO PRODUCTIVO | Especialidad perteneciente a la V gama.<br>Coles cuidadosamente seleccionada en la calidad de la materia prima.<br>El exclusivo proceso de preparación y cocción permite mantener las propiedades organolépticas y nutricionales. Ii coles se procesa en un ambiente totalmente controlado desde el punto de vista higiénico y sanitario, de acuerdo con el plan de autocontrol HACCP aplicado a la planta de producción.<br>En la producción se aplican las normas IFS Food. |
| MODO DE CONSERVACIÓN | El producto debe conservarse a una temperatura comprendida entre 0/+4 °C.<br>Una vez abierto el envase, el producto debe consumirse completamente.<br>Es oportuno mantener la cadena del frío. |
| PREPARACIÓN | Calentar durante 5 minutos en una sartén o durante 3 minutos en el microondas a 950 vatios y remover durante el calentamiento. |
| PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA | Italia y/u otro país de la Comunidad Europea. |
| OTRO MATERIAL VEGETAL | ≤ 2% |
| ALÉRGENOS | El producto no contiene alérgenos y cumple con el Reg. (UE) 1169/2011 y sucesivas modificaciones e integraciones. En la etiqueta se indican posibles contaminaciones cruzadas. |
| ENVASE | Para el producto al natural: COPOLÍMERO DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE Y PELÍCULA ANTIFOG. Para el producto en MAP: BANDEJA DE PP-EVOH-PP TRANSPARENTE DE BARRERA Y PELÍCULA ANTIFOG. Declaración de idoneidad al contacto con los alimentos: D.M. 21/3/1973 y sucesivas modificaciones e integraciones; Decr. Legis. 152/2006 - art. 226 apdo. 4; Decr. Legis. 10 febrero 2017 n. 29; Reglamento (CE) 1935/2004 sucesivas modificaciones e integraciones; Directiva 2007/19/CE y sucesivas modificaciones e integraciones; Reglamento (UE) 10/2011 y sucesivas modificaciones e integraciones; Reglamento (UE) 2015/174, que modifica y rectifica el Reglamento UE 10/2011. |
| PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS | Listeria monocytogenes Ausente UFC/25 g. En virtud del REGLAMENTO (CE) n.º 2073/2005 y sucesivas modificaciones e integraciones. |